

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G.

CL. 75 – CL. 150

IL CARTIZZE

Il nome Cartizze indica la celebre e ristretta zona collinare, caratterizzata da un terreno roccioso-friabile a costituzione chimica equilibrata con umidità costante ma limitata e rilevanti escursioni termiche, dove l'uva di prosecco matura più lentamente e gode, alla fine, di un corredo acido ed armonico più ricco e completo.

SUPERIORE DI CARTIZZE VINO SPUMANTE DRY

VIGNETO

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso

Comune: Valdobbiadene - località Cartizze

Vigneto tipo: bianco

Varietà: Glera

Densità di impianto: 2.650 ceppi ettaro

Resa ettaro: 12.000 kg/ha

Resa per pianta: 4,500 kg/ceppo

Superficie: 1,3 ha

Sistema di allevamento: Cappuccina

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Lieviti: selezionati

Durata di fermentazione: 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: metodo Charmat

Maturazione: breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5 % vol.

Grado zuccherino: 25 grammi per litro

Acidità totale: 5,6 grammi per litro

Ph: 3,20

DEGUSTAZIONE:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: elegante, fine, aromatico con sentori di rosa e frutta fresca

Sapore: sapido, equilibrato con una amabilità piacevole

Massima espressione: entro i 18 mesi dalla vendemmia

Servizio: 7/8°C fuori pasto o sui dessert

Bicchieri consigliati: calice

VIGNA SANCÒL S.R.L.

Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Tel. + 39 0423 900658 - Fax + 39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it

